

第7回 蕎麦蘊蓄の旅

～ 佐渡島を訪ねる～

平成13年に山形蕎麦街道を訪ねた「第6回 蕎麦蘊蓄の旅」以降、今市そばまつりへの出店などが重なり蘊蓄の旅の開催を見合わせていましたが、会員の熱い要望により、4年ぶりに再開しました。

今回のメインは、佐渡ヶ島は佐渡市羽茂大崎（旧羽茂町大崎）で長年手打ちそばを通じた地域活動をしている「大崎そばの会」を訪問しました。

今回の旅は、地域には独自の伝統ある文化があり、それを大切に守り、育てる人たちが数多く存在し、“そば”も例外ではなく、打ち方、食し方全てにおいてその地域に根ざした食文化として存在することを改めて痛感させられました。

7月2日（土）

旅行社のパックを利用したことにより、総勢22名が一緒には行けず、2班（先発組14名、後発組8名）に分かれて出発です。

後発組は大宮へ9時に集合し、新幹線で、まずは新潟へ・・・

幾つになっても、旅の始まりは心躍るものです。



この日の朝まで新潟地方は大雨でしたが、旅の門出を祝うかのような晴天となり、佐渡ヶ島へ向かうフェリーには、可愛いカモメたちが見送りにきてくれました。（本当は、デッキから投げる「えびせん」が目当てなのですが・・・）



両津港を降りて、レンタカーに分譲して「いざ、今日の宿泊先“ファミリーオ相川”へ！！」というはずが、早くも酒の醸造元の看板に引き寄せられ、試飲コーナーへ張り付く面々です。（運転手は試飲もダメですよ！）



午後5時ころ、先発組と後発組がほぼ同時にホテルに到着。

ハーブ風呂で汗を流して、22名勢揃いで楽しい懇親会の始まりです。

佐渡の海の幸、山の幸を味わい、大いに飲んで語らいました。

(海の幸が少なかったかな?)



この日は土曜日ということもあり、ホテル側が用意したアトラクションは“姫津太鼓”です。

ホテルの近くの姫津漁港の青年が地域おこしのためにはじめたもので、若さ溢れる元気のいい太鼓に一同聞き入っていました。



7月4日(日)

今日は、今回の旅のメインである「大崎そばの会」訪問です。

ホテルの玄関で

全員集合！！



レンタカー6台に分乗した面々が1時間ほどで着いたところは、羽茂大崎にある「大崎活性化センター」です。

中へ入ると、そばの会の皆さん30名ほどが、そば打ちをはじめ、色々な料理作りに忙しそうでした。

早速、前会長で大崎そばの会の立ち上げに尽力された葛原さん、現会長の川上さんと、今回の訪問に先立って連絡を取らせていただいた赤坂さんにご挨拶をしました。



早速、そば打ち見学です。

そば粉は、自分たちで栽培した玄そばを製粉所で製粉してもらって打つそうです。(年間粉にして600k位だそうです。)

水回しは、そば粉2kをボールに入れて、水(地元の海洋深層水だそうです。)1リットルを加えて練り込みます。



練り上げた玉を3等分して打ち分けます。直径5~6cmはあろうかという太く重い麺棒で、丸延しをします。(ほとんど巻き延しです。)ある程度延すと縁がひび割れてくるので包丁で縁を切り落とします。

さすがに、皆さん手際よくスルスルと綺麗に丸く広げていきます。



切り取った生地は手で丸めて真ん中に置き、麺棒で押して同化させてしまいます。

多加水気味の生地ゆえにできる芸当のようです。(この方式は、第2回の旅で訪れた会津の某そば店の主人が同様の方式で打っていたのを思い出されます。)



大崎そばの会の方が私たちに「そば打ちのベテランだそうで、見てるだけでなく、打ってみてくれ」とのことで、ご要望に応じて数人が“佐渡打ち”に挑戦しました。

柔らかい生地と太く重い麺棒のアンバランスに加えて、立ち膝姿勢ということもあり、果たして……



続いて、“切り”です。

やはり、包丁はうどん用の両刃でした。小間板は会津地方の外包丁用でしたが、地元の方はうどんのように“手ごま”で見事に切り進みます。

どうしてもいつものとおり細くなってしまい、なかなか 2.5mm 幅になりません。おまけに、打ち粉を振り落としてたら、「そんな！そばを振ったらあかん！切れてしまうがな！」と厳しい指導も……



さて、次は茹でです。

水分が多いので茹で時間は短くてよいようですが念のため「何秒くらいですか？」に、「時間は関係ない、そばが浮いてくればOK」と明快なご返事。

しかし、打ち粉がかなりついたままですから、湯が濁るのが早いようで、頻繁に浮いた泡を柄杓で掬っていました。



洗いも、水が張ってある3槽を順に移動して“ワン・ツー・スリー”で盛り付けへ

しかし、特筆すべきは、何と云っても水の良さです。そばに使う海洋深層水や湧水はもちろん、漱ぎに使用する水道水の冷たく美味しいこと！

盛り付けは、もちろん、この地方特有の冷やかそばですから、蒸籠で無く“どんぶり”です。



盛り付けた上に、刻みネギ（輪切りで無くざく切りのようです。）を少々載せて、汁を上から掛けます。

因みに、汁は自家製の焼きあご、しいたけ、昆布、煮干でとった出汁に醤油と味醂で味付けしたもので、煮干の生臭さも無く、薄味ではあるがしっかりとした汁に仕上がっています。



今日は、地元の敬老会で100人以上のご老人が集まって、大崎そばの会の皆さんの心づくしの料理でもてなします。

前会長でこの地域興しの要となった葛原さん、現会長の川上さんから伺ったのですが、「この活性化センターは私たちの地域興しの活動拠点なのです。」

「施設は市の財産ですが、運営費の調達も含めて、全て地元で任されており、地域興しの拠点となるこの施設を維持するためには、このように多くの方々に来ていただき、心づくしのおもてなしをしながら、運営費を調達することで、自主運営が可能となり、自分たちの活動をより活発にしていけることが、真の地域振興につながるようになると思っています。」

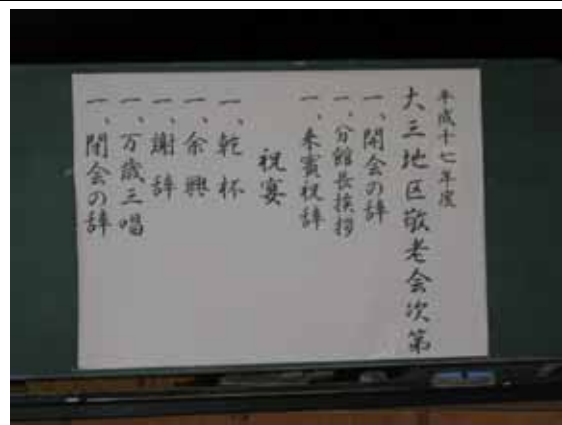
本日の大崎そばの会の心づくしの料理を紹介します。

まず、ご自慢の「煮しめ」は、大根、人参、牛蒡、いんげん、こんぶ、筍、ふき、厚揚げ、ゆで卵で、味付けも良く、老人会の人気メニューとなっているそうです。

そのほか、手作りこんにゃく、ワラビ、コゴミなどの山菜、椎茸の揚げ物、新ジャガイモの煮物、など、テーブルに並べきれないほどの地元料理にご老人方も大変ご満悦の様子でした。

もちろん、私たち倶楽部の面々も美味しい手作りの料理に舌鼓を打ち、そばの会の心を込めて打ったそばに「アゴ」の出汁の効いた麺つゆをタツプリ掛けたそばを何回もお代わりして堪能したのでした。

大崎そばの会の皆さん、ありがとうございました。



以下「番外編」として2泊組の記録を紹介します。

倶楽部総勢 22 名が活性化センター前で記念写真に納まり、1泊組 14 名が両津港に向かった後、2泊組は、残って、地元ご住職の弾き語りによる“文楽”や“古民謡”など、川上会長さんをはじめ、先ほどまでそばを打っていたり、料理に精を出していた大崎そばの会の皆さんの熱演を楽しませていただきました。

皆さんの芸達者には脱帽でした。



その後、一行は小木港へ行き、たらい舟を楽しみ、さらに、佐渡金山観光をしながら、ホテルに戻り、昨晚とは打って変わった、8人だけの静かな夜を過ごしました。

梅さん！たらい回しが上手ですね！



7月5日(月)

今日は朝から雨との予報でしたが、まだ曇り程度です。

折角、佐渡に来たのだから、“蕎麦屋探訪”もと、町の店へ。

なにやら由緒ある店のご様子で、期待に胸(胃?)を膨らませて入るが、出されたそばに一同がっかり、今日の出来がたまたま悪いのか、コシがなく不揃いで切れ切れの麺に、汁も大崎そばの会の足元にも及ばぬ感じで、我々の好みに合わず、早々に退散する。(1杯だけの注文でヨカット・・・)

後味悪く、本格的に降り出した雨の中を両津港に向けて走る途中、ふと目に入ったのが小さな蕎麦屋の看板。

一同、先ほどの蕎麦屋で不完全燃焼だったことから、通り過ぎたのをリターン。

看板よりもさらに目立たない店をようやく探して入ったお店は、なんとなくいい感じ。

そば粉も自家栽培のようだ。



女将さんに「8人だけ大丈夫？」と声を掛けると、これから打つことになるのでしばらく待てるかとの返事。

お客の顔を見て打つのか！

一同、俄かに大きな期待感。

おまけにご主人の打つところの見学の承諾を得る。

大崎そばの会の話をしたら、よくご存知で、「そば粉は、同じ製粉所に出しているから同じようなそばだと思う。」とのこと。

水回しも木鉢でしっかり練っていて生地 hardness もまますのようだ。

やはり、延しは昨日体験した丸延しである。(何うと10割ではなく少しつなぎの小麦粉を入れているそうだ。)

大崎そばの会のように縁を包丁で切ることはせず、巻き延しで薄く延し、たたみまではほぼ同様であるが、切りは半自動送り器であった。

確かに、これなら切り幅は一定である。



さて、打ちたてのそばをいただきましょう。

出されたそばの形態は、いずれも同じだ。

しかしながら、先ほどの有名店は論外として、そばのコシも強く、味もつなぎを感じさせず、汁も大崎と遜色がないようであった。きゅうりのお新香も美味かった。(おまけにいただいた“どぶろく”も)



女将さんの明るいもてなしに、気分よく、「好みの違いはあるかもしれないが、さっき、行った蕎麦屋よりも美味しい。」と言うと、「あら、あそこは超有名な老舗で、私のところなどとは比べ物になりません。」と女将さん。

「いやいや、そばは心で打つもの。看板で打つものではありません。」と記念写真を撮って辞しました。

ここは佐渡市吉岡の「とんとん坂」というお蕎麦屋さんです。



以上道中記でした。(文責：阿部成水)